

Gâteau à la banane des îles Marquises

Pour 8 personnes

175 g de farine - 150 g de beurre mou - 150 g de sucre - 1 pincée de sel - 1/2 sachet de sucre vanillé - 2 c à s de noix de coco - 1/2 c à c de cannelle - 1/2 citron - 2 c à s de rhum - 4 bananes.

Travailler le beurre avec le sucre, le sucre vanillé, le rhum, la cannelle et le jus de citron à la fourchette. Incorporer la farine et le sel. Ne pas trop travailler afin de ne pas obtenir une pâte collante. Étaler la moitié de cette pâte dans votre moule de cuisson.

Disposer les bananes coupées en rondelles et recouvrir avec le reste de pâte. Saupoudrer de coco râpée. Cuire 35 min à four chaud (200° - th 6-7) Se déguste tiède ou froid.

Toate la difficulté réside dans l'étalage de la pâte !

